



## Salade de Homard sauce cocktail - 6x125g



### Présentation

Salade de homard avec sa sauce cocktail. Conditionnée en 6 barquettes plastique de 125g.

### Notre suggestion de préparation

Idéal à l'apéritif, à tartiner sur une tranche de pain toastée.



Désignation							
<b>Salade de Homard sauce cocktail 6x125g</b>							
Date de création :	12/03/2020	Page :	2/2	Code article :	519		
Date de révision :	03/08/2021	Ref :	C-D-N41	Gencod :	5413739004914		
Transport et conservation							
A conserver entre 0°C et +4°C.				DLC garantie à réception :	14 j		
				DLC totale :	21 j		
Composition							
<b>Ingrédients :</b>				<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g)</b>			
Huile de colza; <b>HOMARD</b> (14%); surimi (14%) (eau, <b>POISSON</b> , sucre, blanc d' <b>ŒUF</b> , amidon, huile de colza, sel, arôme (contient <b>CRUSTACES</b> ), colorant (E160c)); écrevisse (14%) ( <b>ECREVISSE</b> , conservateur (E211)); eau <b>ŒUF</b> ; mandarine ; vinaigre; sucre; tomate ; whisky; jaune d' <b>ŒUF</b> ; <b>MOUTARDE</b> ; amidon modifié sel; arôme (contient : <b>CRUSTACES</b> , <b>LAIT</b> , <b>BLE</b> , <b>POISSON</b> ); extrait de levure ; stabilisants (E412, E415); acidifiants (acide lactique, acide acétique, acide citrique, acide tartrique); colorant (E160c); conservateur (E202). <b>Allergènes</b> : poisson, œuf, crustacés, moutarde, blé, lait				Valeur énergétique :	1300 (kJ) / 310 (kcal)		
				Matières grasses :	28 g		
				Dont acides gras saturés :	2,2g		
				Glucides :	6,8g		
				Dont sucres :	3,8g		
				Fibres alimentaires :	0,5g		
				Protéines :	7,6g		
				Sel:	1,7g		
Caractéristiques microbiologiques							
<b>Microorganismes</b>	<b>Cible</b>	<b>Tolérance</b>	<b>à DLC</b>	Fabriqué dans un atelier où l'on utilise : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, soja, lait, sésame, lupin, mollusques.  Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédients soumis à l'étiquetage obligatoire prévu par le règlement CE 1830/2003  Le producteur garantit que le produit ne contient pas d'ingrédient(s) soumis à ionisation.			
<b>Germes aérobies psychrotrophes</b>	3x10 <sup>5</sup>	3x10 <sup>6</sup>	3x10 <sup>7</sup>				
<b>Lactobacilles</b>	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>7</sup>				
<b>Levures</b>	3x10 <sup>3</sup>	3x10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>5</sup>				
<b>Moisissures</b>	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	pas de formation de moisissure visible				
<b>Enterobactéries</b>	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	N/A				
<b>E.Coli</b>	<50	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>				
<b>Salmonella spp.</b>	absence en 25g						
<b>Listeria monocytogenes</b>	absence en 25g	<100/g	100				
Logistique et conditionnement							
Type	Nombre d'U.V.C.	Poids Brut (en kg)	Poids net (en kg)	longueur (en mm)	largeur (en mm)	Hauteur (en mm)	Conditionnement
U.V.C.	1	0,14	0,125	80	80	48	boîte plastique
Carton	6	1,06	0,75	240	170	50	carton
Palette	1134	158,76	141,75	1200	800	130,5	-
Rédacteur				Consignes de tri			
Nom	Davina MILLE - Responsable Qualité			 Boîte plastique à jeter			